

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 92 (1966)  
**Heft:** 38

## **Werbung**

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 12.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



## 2700 Millionen Kilo Kaffee, um die ganze Welt zu erfreuen!

So viel der köstlichen braunen Bohnen braucht es heute, um den Jahresbedarf an Kaffee der ganzen Welt zu decken! Eine riesige Industrie ist mit dem Kaffeegenuß verbunden, eine Industrie, die bedeutende Länder wie Brasilien, Bolivien usw. im wirtschaftlichen Gleichgewicht hält.

Heute wird fast auf der ganzen Welt Kaffee getrunken. Jede Gegend, ja fast jede Familie hat dabei ihre eigenen kleinen Gewohnheiten, ihre Vorliebe für eine Kaffeemischung, eine Zubereitungsart. Denn Kaffee kann – weit mehr als andere Pflanzenprodukte – enorme Aromaunterschiede haben.

Diese Unterschiede sind kaum durch die Art der Pflanze bedingt. Denn der große Teil des Kaffees wird vom arabischen Kaffeebaumchen (*coffea arabica*) gewonnen, dessen Heimat man, wie schon der Name sagt, in Arabien vermutete, bis die Botaniker vor kurzem den Ursprung des *coffea arabica* in Aethiopien, dem heutigen Abessinien, nachwiesen.

Das Aroma des Kaffees wird ‹geformt› vom Boden und vom Klima, von der Pflege, von der Behandlung der gepflückten Früchte und nicht zuletzt vom Rösten.

Kaffee wächst nur in den Tropen, denn er braucht Sonne und Feuchtigkeit. In der Blütezeit, die nur wenige Tage dauert, sind die Kaffeebaumchen und -stauden übervoll mit weißen, jasminähnlichen Blüten, die wundervoll duften. Neun Monate braucht die Kaffeefrucht, um sich zu bilden: wie eine Kirsche in Form und Größe, dunkelrot, wenn sie reif ist, und in ihrem Innern behütet sie zwei Samen, die Kaffeebohnen.

Die Kaffeefrüchte werden von Hand gepflückt, die Samen geschält, gewaschen und getrocknet.

Dann kommt der Kaffee zu uns, und je nach Land und der Plantage, wo er gewachsen ist, schmeckt er anders. Wenn deshalb eine Kaffeemischung immer gleich sein soll, über Jahre, das heißt über viele Ernten hinaus, so ist ständiges Kontrollieren und Ändern des Mischverhältnisses nötig.

Für die Thomi + Franck AG wird eine solch besonders edle Kaffeemischung immer wieder neu zusammengestellt. Denn das Aroma von Inca Café, Inca koffeinfrei und Incarom muß immer gleich köstlich sein. Es wurde in langer Arbeit ermittelt und auf den verwöhnten Geschmack der Schweizerin, des Schweizers abgestimmt.

Diese spezielle Kaffeemischung wird bei der Thomi + Franck AG täglich frisch geröstet und gemahlen, und in riesigen Behältern entsteht nach dem vertrauten Filter-Verfahren ein höchst konzentrierter Kaffee-Aufguß. Nur das Allerbeste wird aus dem Kaffeeepulver herausgelöst. Dieser extra starke Kaffee wird in einem hohen Turm versprührt, und durch heiße Luft wird das Wasser entzogen.

So schoenend gewinnt man bei der Thomi + Franck AG die vortrefflichen Inca-Cafés, ohne chemische Zusätze, auf ganz natürlichem Weg. Hermetisch, also aromaschützend verschlossen, kommen der köstliche Inca Café, der sanfte Inca koffeinfrei und Incarom (mit dem feinen Franck Aroma abgerundet) zu Ihnen, um Ihnen Zeit zu sparen, um Ihnen zu jeder Tageszeit zu einem entspannenden Täschchen Kaffee zu verhelfen.

## THOMI + FRANCK AG BASEL

Seit über 100 Jahren im Dienste der Tischkultur

### Die schönsten Herbstferien in

# BAD SCHINZNACH



Ein kleines Paradies ist Bad Schinznach im Herbst. Umsäumt von einer zaubernden Landschaft, inmitten prachtvoller Parkanlagen und weiter Laubwälder finden Sie hier Entspannung und Gelegenheit, neue Kräfte zu schöpfen für die lange Winterzeit. Aber machen Sie Herbstferien in Bad Schinznach solange es noch wirkliche Ferien sind, also bevor der Arzt es Ihnen befiehlt. Bei uns sind Sie gut aufgehoben und Sie werden sich glücklich fühlen. Darin sehen wir unsere

Aufgabe und unser Ziel. In den stilvollen Aufenthalträumen, vielleicht an einem der Kamine, fühlen Sie sich wie zuhause. Unsere Zimmer, die zum Teil ebenfalls mit kostbaren alten Möbeln ausgestattet sind, verbreiten gediegene und warme Wohnlichkeit. Tun Sie für einmal das, was Sie durchs Jahr nie tun könnten: tun Sie nichts. Machen Sie es sich im romantischen Südgarten in einem Liegestuhl bequem. Bummeln Sie durch die bunten Wälder hinunter zu den alten Burgen. Geniessen Sie

am Abend die ländliche Ruhe oder verabreden Sie sich mit Freunden und Bekannten in der gemütlichen Bar oder im Grill. Herbstferien in Bad Schinznach sind mehr als eine für den Augenblick glückliche Zeit. Geöffnet: Parkhotel-Kurhaus, Grill bis 30. Oktober. Kurhotel Habsburg, Passantenbäder, Thermalbad bis 20. November.

Parkhotel-Kurhaus Kurhotel Habsburg  
5116 Schinznach Bad, Telefon 056/43 11 11